



Office de la Propriété
Intellectuelle
du Canada

Un organisme
d'Industrie Canada

Canadian
Intellectual Property
Office

An agency of
Industry Canada

CA 2620609 A1 2008/08/20

(21) **2 620 609**

(12) **DEMANDE DE BREVET CANADIEN
CANADIAN PATENT APPLICATION**

(13) **A1**

(22) Date de dépôt/Filing Date: 2008/03/10

(41) Mise à la disp. pub./Open to Public Insp.: 2008/08/20

(51) Cl.Int./Int.Cl. *A23L 1/168* (2006.01),
A23L 1/10 (2006.01)

(71) Demandeur/Applicant:
HURTUBISE LAUZON, GILLES, CA

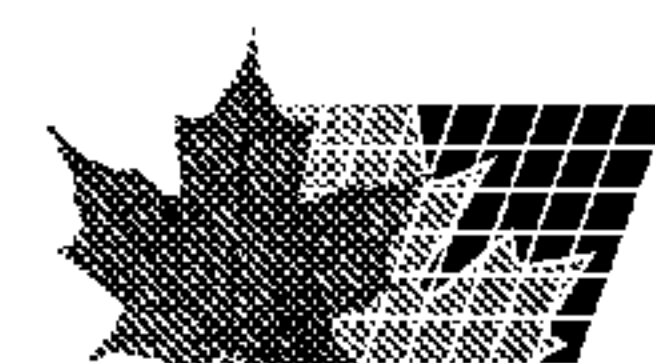
(72) Inventeur/Inventor:
HURTUBISE LAUZON, GILLES, CA

(54) Titre : DES METS D ET E QUI ORIGINE DU GRUAU D'AVOINE OU AUTRES CEREALES

(54) Title: DISHES D AND E MADE FROM OATMEAL OR OTHER CEREALS

(57) **Abrégé/Abstract:**

Des mets D et E qui origine d'un produit céréalier A qui est dans ce cas si du gruau d'avoine, (ce procédé s'applique aussi aux gruaux de blé, d'épeautre, de maïs, de soya, d'orge, de seigle, ou à d'autres céréales ou particules alimentaires qui ont des dimensions équivalentes) leur production et leur création comprennent les étapes suivantes : le tamisage du produit céréalier A pour former les aliments B et C, l'élaboration des recettes pour les aliments B et C, la cuisson de l'aliment B pour produire les mets D selon trois variantes de préparations (liquide, mi-liquide et épaisse) et la cuisson de l'aliment C pour produire les mets E selon trois variantes de préparations (liquide, mi-liquide et épaisse).



ABRÉGÉ

Dcs mets D et E qui origine d'un produit céréalier A qui est dans ce cas si du gruau d'avoine, (ce procédé s'applique aussi aux gruaux de blé, d'épeautre, de maïs, de soya, d'orge, de seigle, ou a d'autres céréales ou particules alimentaires qui ont des dimensions équivalentes) leur production et leur création comprennent les étapes suivantes : le tamisage du produit céréalier A pour former les aliments B et C, l'élaboration des recettes pour les aliments B et C, la cuisson de l'aliment B pour produire les mets D selon trois variantes de préparations (liquide, mi-liquide et épaisse) et la cuisson de l'aliment C pour produire les mets E selon trois variantes de préparations (liquide, mi-liquide et épaisse).

le 27 mars 2008

2.6
G.H.

Hélène Jauzon Hurtubise

LA DESCRIPTION

Titre de l'invention

Des mets D et E qui origine d'un produit céréalier A qui est dans ce cas si du gruau d'avoine, mais ce procédé peut s'appliquer a d'autres céréales ou particules alimentaires qui ont des dimensions équivalentes.

Domaine technique

Le domaine technique auquel se rapporte l'invention est de prendre un produit alimentaire A qui est du gruau ou des flocons d'une céréales quelconques comme : l'avoine, le blé, l'épeautre, le lin, le maïs, l'orge, le sarrasin, le seigle, le soya, ou autres céréales ou particules alimentaires qui ont des dimensions équivalentes et de séparer leur particules en deux groupes avec l'aide d'un tamis ou d'une passoire calibré qui comporte des espacements qui peuvent varier entre : 2 millimètres carré ou 1.66mm par 3mm ou 1.5mm par 3mm ou 2.5mm carré ou 3mm carré, de cette façon les particules qui sont trop grosses pour passer a travers du tamis seront transférées pour former l'aliment B et les petites particules qui passeront a travers seront transférées pour former l'aliment C. Le procédé de séparation des particules d'un ensemble en deux groupes de grosseur petit et moyen a gros peut aussi s'effectuer avec d'autres produits alimentaires qui ont des dimensions équivalentes aux flocons ou gruau de céréales. Pour la présentation de l'invention, l'exemple sera démontré avec les flocons d'avoine ou le gruau d'avoine. En résumé, l'invention sert a prouver que le goût d'un mets du produit A d'une céréale ou d'un produit alimentaire quelconques peut être très médiocre en comparaison a ses deux dérivés : B moyennes a grosses particules et C petites particules, donc créer deux nouvelles sortes de dérivés a partir d'un produits céréaliers ou alimentaires quelconques.

Historique de l'invention

Comme exemple pour la céréale d'avoine, la technique antérieur est de produire du gruau d'avoine a partir de grains qui sont écaillés et transformés en flocons d'avoine de manière industrielle et en vrac sans aucune considération pour leur taille car les petites particules sont mélangées aux moyennes et aux grosses de façon aléatoire. La cuisson de ces particules produisent un mets qui est : gluant, pâteux et de saveur très médiocre alors que la cuisson de l'aliment B qui forme le mets D produit selon ses trois variantes : aucun goût gluant ou pâteux mais plutôt léger et fondant comme de la grosse semoule de blé qui peut être légèrement mastiqué avant d'être avalé et la cuisson de l'aliment C qui forme le mets E produit selon ses trois variantes : aucun goût gluant ou pâteux mais très léger et fondant, sa texture est très semblable a la semoule de blé et n'a pas besoin d'être mastiqué avant d'être avalé.

Sommaire de l'invention

3/4

La technique actuelle pour transformer les grain d'avoine en flocon d'avoine est excellente et elle produit différentes particules qui varient de très petites a grosse avec très peu de particules farineuses soit entre 1 a 2 % du volume total. Le problème qui découle de ceci est le résultat de cuisson de ce mets qui produit un goût gluant, pâteux, médiocre et repoussant. Alors que la création de deux dérivés par séparation des particules en deux groupes par la technique du tamisage permet de séparer les petites particules pour former l'aliment C des grosses particules qui formeront l'aliment B. La cuisson séparé de l'aliment B selon ses trois variantes produiras un mets D qui a un goût qui est incomparable a celui du résultat de la cuisson de l'aliment A et la cuisson séparé de l'aliment B selon aussi ses trois variantes produiras un mets E qui a un goût qui est incomparable a celui du résultat de la cuisson de l'aliment A car il ressemble beaucoup a celui de la semoule de blé mais avec des particules qui sont légèrement plus grosses ce qui favorise une texture très homogène et surtout, qui a la propriété de ne pas se transformer en mottions en comparaison a la semoule de blé pour ce qui concerne la céréale d'avoine.

Courte description des dessins

Figure. 1

Elle est un diagramme simpliste qui démontre le produit A qui est dans un contenant carré au centre dans le haut de la page, juste en dessous il y a un tamis, dans le bas de la page a gauche, il y a un contenant carré qui recueille les moyennes a grosses particules qui formeront l'aliment B, dans le bas de la page a droite, il y a un contenant carré qui recueille les petites particules qui formeront l'aliment C et les aliments B et C produiront les mets D et E avec trois variantes.

Elle est aussi un diagramme fonctionnel simpliste qui montre le tamisage du produit A : en démontrant que les moyennes a grosses particules ne traversent pas le tamis et donc ressortent pour retomber dans le contenant de l'aliment B qui leur est assigné et les petites particules traversent le tamis pour retomber dans le contenant de l'aliment C qui leur est assigné.

Mode de réalisation préféré

Cette invention consiste en un simple procédé de tamisage pour tous les flocons (gruaux) de céréales et particules alimentaires. En tamisant les flocons (gruau) céréaliers A ou les particules alimentaires A, elle permet de créer deux produits dérivés en séparant les petites particules qui formeront les aliments C des moyennes a grosses particules qui formeront les aliments B. La cuisson des aliments B et C les transformera en mets D et E et leurs trois variantes respectives sont de très loin supérieur en goût par rapport a celles de leur produits originaux A.

4/4 le 10 avril 2008
Gilles Languon Hurlubise

REVENDICATION

Les réalisations de l'invention au sujet desquelles un droit exclusif de propriété ou de privilège est revendiqué sont définies comme il suit :

1. Des mets D et E qui origine d'un produit céréalier A qui est dans ce cas si du gruau d'avoine, (ce procédé s'applique aussi aux gruaux de blé, d'épeautre, de maïs, de soya, d'orge, de seigle,

ou a d'autres céréales ou particules alimentaires qui ont des dimensions équivalentes)

leur production et leur création comprennent les étapes suivantes :

le 24 mars 2008
2.6
G.H.

Gilles Louyon Hurtubise

2/3

- a. tamiser le produit céréalier A pour former les aliments B et C;
- b. élaborer les recettes pour les aliments B et C;
- c. cuisiner l'aliment B pour produire les mets D selon trois variantes de préparations;
 - i. liquide;
 - ii. mi-liquide;
 - iii. épaisse; et
- d. cuisiner l'aliment C pour produire les mets E selon trois variantes de préparations;
 - i. liquide;
 - ii. mi-liquide;
 - iii. épaisse.

2. Les mets D et E tel que définie à la revendication 1, dans lequel le tamisage du produit céréalier A sert à séparer les grosses particules qui formeront l'aliment B des plus petites particules qui formeront l'aliment C.

3. Les mets D et E tel que définies aux revendications 1 et 2, dans lequel le tamisage du produit céréalier A s'effectue avec un instrument qui est constitué d'un fin grillage qui comporte des espacements qui peuvent varier entre : 2 millimètres carré ou 1.66mm par 3mm ou 1.5mm par 3mm ou 2.5mm carré ou 3mm carré.

4. Les mets D et E tel que définies aux revendications 1 et 2, dans lequel l'aliment B est composé de grosses particules qui comportent une dimension qui varie en épaisseur entre 0.8 et 1.7mm, en largeur entre 1.4 et 9mm et en longueur entre 4 et 11mm et rarement plus.

5. Les mets D et E tel que définis aux revendications 1 et 2, dans lequel l'aliment C est composé de petites particules qui comportent une dimension qui varie en épaisseur entre 0.008 et 1.5mm ou moins, en largeur entre 1 et 3mm ou moins et finalement en longueur entre 1.6 et 3mm ou moins.
6. Les mets D et E tel que définis aux revendications 1, 2 et 4, dans lequel l'aliment B est composé en volume : par aucune particule farineuse mais essentiellement de grosses particules qui ont une dimension qui varie entre 1mm et 1.4mm d'épaisseur, en largeur entre 1.4mm et 9mm et en longueur entre 4 et 11mm.
7. Les mets D et E tel que définis aux revendications 1, 2 et 5, dans lequel l'aliment C est composé en volume : par environ 2 % de particule farineuse, environ 25 % de particule qui ont une taille qui est inférieur a 1mm cube et le reste soit 73 % ont une dimension qui varie entre 1mm cube et 1.4mm d'épaisseur, en largeur 2.9mm et en longueur 2.9mm.
8. Les mets D et E tel que définis aux revendications 1, 2, 4 et 6, dans lequel l'élaboration de la recette pour cuire de l'aliment B comporte trois variantes de préparation : liquide, mi-liquide et épaisse pour le mets D.
9. Les mets D et E tel que définis aux revendications 1 et 8, dans lequel la préparation liquide du mets D doit se faire avec un ratio qui varie comme suit : pour une tasse d'eau en ébullition on peut y introduire entre 3/16 a 5/16 de tasse de grosses particules pour obtenir un mélange liquide et 30 a 40 secondes de cuisson sont suffisante pour obtenir un goût optimum.
10. Les mets D et E tel que définis aux revendications 1 et 8, dans lequel la préparation mi-liquide du mets D doit se faire avec un ratio qui varie comme suit : pour une tasse d'eau en ébullition on peut y introduire entre 5/16 a 7/16 de tasse de grosses particules pour obtenir un mélange liquide et 40 a 50 secondes de cuisson sont suffisante pour obtenir un goût optimum.
11. Les mets D et E tel que définis aux revendications 1 et 8, dans lequel la préparation épaisse du mets D doit se faire avec un ratio qui varie comme suit : pour une tasse d'eau en ébullition on peut y introduire entre 3/8 a 1/2 de tasse de grosses particules pour obtenir un mélange épais et 50 a 60 secondes de cuisson sont suffisante pour obtenir un goût optimum.
12. Les mets D et E tel que définis aux revendications 1, 2, 5 et 7, dans lequel l'élaboration de la recette pour cuire de l'aliment C comporte trois variantes de préparation : liquide, mi-liquide et épaisse pour le mets E.
13. Les mets D et E tel que définis aux revendications 1 et 12, dans lequel la préparation liquide du mets E doit se faire avec un ratio qui varie comme suit : pour une tasse d'eau en ébullition on peut y introduire entre 3/16 a 5/16 de tasse de petites particules pour

obtenir un mélange liquide et 30 a 40 secondes de cuisson sont suffisante pour obtenir un goût optimum.

14. Les mets D et E tel que définis aux revendications 1 et 12, dans lequel la préparation mi-liquide du mets E doit se faire avec un ratio qui varie comme suit : pour une tasse d'eau en ébullition on peut y introduire entre 5/16 a 7/16 de tasse de petites particules pour obtenir un mélange liquide et 40 a 50 secondes de cuisson sont suffisante pour obtenir un goût optimum.

15. Les mets D et E tel que définis aux revendications 1 et 12, dans lequel la préparation épaisse du mets E doit se faire avec un ratio qui varie comme suit : pour une tasse d'eau en ébullition on peut y introduire entre 7/16 a 9/16 de tasse de petites particules pour obtenir un mélange épais et 50 a 60 secondes de cuisson sont suffisante pour obtenir un goût optimum.

16. Les mets D et E tel que définis aux revendications 1, 9, 10, 11, 13, 14 et 15, dans lequel les préparations liquides, mi-liquides et épaisses des mets D et E doivent se faire immédiatement après que l'eau est atteint son niveau d'ébullition car a ce stade, l'eau s'évapore très rapidement et a un point tel que le ratio (1 tasse d'eau pour une portion x de tasse de particules) change très rapidement et fausse la recette ou le procédé.

17. Les mets D et E tel que définis aux revendications 1 et 9, dans lequel la préparation liquide du mets D comporte une faible densité en grosses particules et a cause de cela, il produit une texture qui est légère, parsemé de grosses particules qui ont été attendrit par la cuisson et a besoin a peine d'être mastiqué avant d'être avalé.

18. Les mets D et E tel que définis aux revendications 1 et 10, dans lequel la préparation mi-liquide du mets D comporte une moyenne densité en grosses particules et à cause de cela, il produit une texture qui est semi- consistante, moins légère que celle qui précède et a besoin d'être peu mastiqué avant d'être avalé.

19. Les mets D et E tel que définis aux revendications 1 et 11, dans lequel la préparation épaisse du mets D comporte une forte densité en grosses particules et à cause de cela, il produit une texture qui est consistante, plus lourde et a besoin d'être modérément mastiqué avant d'être avalé.

20. Les mets D et E tel que définis aux revendications 1 et 13, dans lequel la préparation liquide du mets E comporte une faible densité en petites particules et a cause de cela, il produit une texture qui est très légère, moelleuse, un goût très doux et n'a pas besoin d'être mastiqué avant d'être avalé.

21. Les mets D et E tel que définis aux revendications 1 et 14, dans lequel la préparation mi-liquide du mets E comporte une moyenne densité en petites particules et a cause de cela, il produit une texture qui est légère, moelleuse, un goût très doux et n'a pas besoin d'être mastiqué avant d'être avalé.

22. Les mets D et E tel que définis aux revendications 1 et 15, dans lequel la préparation épaisse du mets E comporte une forte densité en petites particules et a cause de cela, il produit une texture qui est très légère, moelleuse, un goût très doux et n'a pas besoin d'être mastiqué avant d'être avalé.

23. Les mets D et E tel que définis aux revendications 1, 9, 10 et 11, dans lequel les variantes : liquide, mi-liquide ou épaisse du mets D sont essentiellement composées par de grosses particules qui ont une dimension qui est assez semblable et par très peu ou pas de particule farineuse ce qui en fait un mets homogène et sans mottions.

24. Les mets D et E tel que définis aux revendications 1, 13, 14 et 15, dans lequel les variantes : liquide, mi-liquide ou épaisse du mets E sont composées a 98 % par de petites particules qui ont une dimension qui est assez semblable et par seulement 2 % de particule farineuse ce qui en fait un mets homogène et sans mottions.

25. Les mets D et E tel que définis aux revendications 1 et 2, dans lequel une tasse d'eau et 5/16 de tasse de particules des aliments B ou C fournissent la portion idéale qu'un travailleur de bureau a besoin pour son déjeuner, pour le cas des travailleurs physiques comme ceux de la construction, il est suggéré de doublée la portion.

26. Les mets D et E tel que définis aux revendications 1 et 2, dans lequel les aliments B et C sont des aliments simples, 100% fibre et sont recommandés d'être consommé avec des sucres naturels comme : miel, sirop d'érable, confitures de fruits avec sucre naturel, mélasse, banane fraîchement écrasée, noix broyés, raisins secs ou autres fruits.

27. Les mets D et E tel que définis aux revendications 1 et 2, dans lequel le goût du mets du produit A est très ordinaire voir même mauvais pour la grande majorité des consommateurs mais en revanche lorsqu'il y a élaboration de deux aliments a partir de ce dernier, le goût de ces mets des aliments B et C est infiniment supérieur et même incomparable a celui du produit A.

28. Les mets D et E tel que définis aux revendications 1 et 2, dans lequel la texture de l'aliment B est semblable a la semoule de blé, les particules sont beaucoup plus grosses mais de grosseur assez uniforme avec aucune particule farineuse ce qui empêche ces dernières de cimenter entre- elles ou de former des mottions pendant la cuisson et qui permet aussi de produire un goût particulier qui est incomparable et nettement supérieur a celui du gruau traditionnel qui est le mets A.

29. Les mets D et E tel que définis aux revendications 1 et 2, dans lequel la texture de l'aliment C est semblable a la semoule de blé, les particules sont un peu plus grosses mais de grosseur assez uniforme avec seulement 2% de particules faramineuses ce qui empêche ces dernières de cimenter entre- elles ou de former des mottions pendant la cuisson et qui permet aussi de produire un goût particulier qui est incomparable et nettement supérieur a celui du gruau traditionnel qui est le mets A.

Industry Canada Industry Canada
CIPO OPIC
2008/04/10
101 - 08
E001024177

